

Kaczka faszerowana jabłkami

Autor: **Bellapi**Przepisów: **200** Ocena: **3128**

3-4 os. > 60 min



łatwe przystępne



Składniki:

- 1 kaczka (ok. 2,5kg)
- przyprawa do drobiu
- 3 - 4 kwaśne jabłka

Sposób przygotowania:

- 1 Kaczkę myjemy, osuszamy, nacieramy przyprawą do drobiu. Pozostawiamy na kilka godzin w lodówce. Po tym czasie kaczkę układamy w naczyniu żaroodpornym. Jabłka myjemy, kroimy na 8 (wykrawając gniazda nasienne). Następnie jabłkami faszerujemy kaczkę. Przykrywamy folią aluminiową i pieczemy w nagrzanym piekarniku (200C) przez 2 godziny. Po tym czasie zdejmujemy folię i pieczemy jeszcze 30 min. Na każdy 1 kg kaczki przypada 1 godzina pieczenia. Podajemy z ulubionymi dodatkami.

Twoje notatki do przepisu: